

# Speisekarte

Feines Mexonensüppchen mit Muskatcrowdons 5.50

Hausgemachte Krautbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse 4.50

## Kleine Vorspeise

Gebackene Rote Zwiebeln mit Walnuss-Sauce 7.50  
und Feta-Käse

## Salate

Verschiedene Salate mit gebratenen Putenbruststreifen 9.90  
in pikantem Senf dressing

Bunter Salat mit kleinen Mozzarella-Kugeln, heißen Cocktail-Tomaten  
und gebratenen Artischockenherzen in Balsamico-Vinaigrette 10.90

Knackige Salate mit gebratenen Garnelenschwänzen 11.20  
in Zitronen-Dill-Vinaigrette

Zu den Salaten servieren wir einen Brotkorb!

Schweinerückensteak in Rotweinsauce mit Champignons, roter Beete, Zwiebeln  
und Senf dazu Bohnen und kleine gebratene Kartoffeln 12.50

Putenbruststeak mit Serranoschinken und Salbei auf feiner Weinrahmsauce  
mit Tagliatelle und buntem Gemüse 12.50

Maishähnchenbrust marinirt mit Garam Masala und Limetten  
auf pikant scharfer Mango-Kokos-Sauce an Reis und Möhrchen 13.-

Zanderfilet gebraten mit Kräutern auf würzigem Tomaten-Oliven-Püree  
an Tagliatelle 16.50

Schweinemedallions in Steinpilz-Wodka-Rahmsauce 17.-  
mit hausgemachten Spätzle und Möhrchen

Rottaler Jungbullensteak im Pfeffermantel auf provenzalischer Kräutersauce  
mit gebratenen Rosenkohl und knusprigen Fingernudeln 17.50

Boeuf Bourguignon, Rindfleisch mit Champignons, Zwiebeln, Speck  
und Rotwein geschmort dazu kleine gebratene Kartoffeln 16.-

Frische Muscheln nach französischer Art 12.50

nach italienischer Art 12.50

Deftige Käspaten in Gorgonzolasoße mit Rösteneibeln 8.90

Stangolapredi (Spinat-Knödelchen) in Salzeibutter 11.90  
mit Grana Padana-Blättern dazu kleiner Salat

Kürbispalten mit Zitronen-Kräuter-Kruste 11.20  
würzigem Haselnusscouscous und Sauerrahm-Dill-Dip

Hausgemachte Lasagne mit gebratenen Auberginenscheiben und Tomaten  
in Ziegenkäsebechamel mit Kräutermozzarella gratiniert 11.90  
serviert mit mariniertem Rucola

## Dessert

Topfknödel mit Beeren gefüllt mit braunen Butterkieseln 5.50

Feines Amarettinimousse auf Schokoladensoße 5.50

Milch-Eisvariation mit heißen Apfelspalten in Calvadossahne 5.50

Verschiedene Käsespezialitäten mit Weintrauben, Feigenconfit 8.20  
und Brot